Gulf Cooperation Council

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

GSO CHOC (2010) (Arabic): Foods For Special Dietary Uses: Low Calori chocalate diabetics



BLANK PAGE





هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية
STANDARDIZATION ORGANIZATION FOR G.C.C (GSO)

مشروع نهائي

GSO /2011

الأغذية ذات الاستعمالات التغذوية الخاصة
الشكولاته منخفضة السعرات الحرارية
Foods For Special Dietary Uses
Low Calori chocolate diabetics

إعداد

اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية

ICS : 67.180.10

(٢٠١١/٢/١٠)

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملاحظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة الهيئة الخليجية.

تقديـــم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عضويتها الأجهزة الوطنية للمواصفات والمقاييس في دول الخليج العربيـة ، ومـن مهـام الهيئـة إعداد المواصفات القياسية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة .

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية رقم " TC5 " اللجنة الفنية الخليجية لقطاع المواصفات الغذائية و الزراعية " بإعداد هذه المواصفة القياسية الخليجية " الأغذية ذات الاستعمالات التغذوية الخاصة : الشكولاته منخفضة السعرات الحرارية " من قبل (دولة الكويت) ، وقد تم استعراض المواصفات القياسية العربية والاجنبية والدولية والمؤلفات المرجعية ذات الصلة.

وقد اعتمدت هذه المواصفة كمواصفة (لائحة فنية) خليجية في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم ( )، الذي عقد بتاريخ / / هـ ، الموافق / / .

Foreword

GCC Standardization Organization (GSO) is a regional Organization which consists of the National Standards Bodies of GCC member States. One of GSO main functions is to issue Gulf Standards /Technical regulations through specialized technical committees (TCs).

GSO through the technical program of committee TC No. 5 " Technical Committee for Sector of Food and Agriculture Products " has prepared this gulf standard " Foods For Special Dietary Uses : Low Caloric chocolate diabetics "

". The Draft Standard has been prepared by (*State of Kuwait*).

The draft Standard has been prepared based on relevant ADMO,International and National foreign Standards and references.

This standard has been approved as a Gulf (Standard / Technical Regulation) by GSO Board of Directors in its meeting No.( ),held on / / H , / /

الأغذية ذات الاستعمالات التغذوية الخاصة
الشكولاتة منخفضة السعرات الحرارية

1 - المجال:

تختص هـــذه المواصفة القياسية بالاشتراطات الخاصة بالشكولاتة منخفضة السعرات الحرارية.

2. المراجع التكميلية:

1.2 GSO 9 " بطاقات المواد الغذائية المعبأة ".

2.2 GSO 1021 " الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها".

3.2 GSO 1016 " الحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية – الجزء الاول ".

4.2 GSO 839 عبوات المواد الغذائية الجزء الاول – اشتراطات عامة.

5.2 GSO 192 المواد المضافة للأغذية والتي ستعتمدها الهيئة.

6.2 GSO CAC 193 المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية.

3- التعاريف

هي الناتج المتجانس من خلط أي من لب بذور الكاكاو أو مجروش الكاكاو بعد معاملات تصنيعية مناسبة ، أو مسحوق الكاكاو وبدائل السكر أو المحليات الصناعية أو كليهما ، مع زبدة الكاكاو والحليب المجفف ويجوز إضافة مواد أخرى مصرح باستعمالها صحياً بغرض تحسين الخواص الذوقية للمنتج النهائي.

4- الاشتراطات العامة

1.4 يجب ان تكون المواد الاولية الداخلة في التصنيع مطابقة للمواصفات القياسية الخليجية الخاصة بكل منها.

2.4 تكون بدائل السكر أو المحليات الصناعية المستخدمة من المصرح بها لمرضى السكري.

3.4 لا يجوز استخدام الجلوكوز أو السكر المحول او السكريات الثنائية او النشا أو منتجاته المحولة في تحضير هذه المنتجات.

4.4 يجب أن تكون ذات قوام متماسك سهلة الاستحلاب.

5.4 يجب ان يكون ذات طعم ورائحة مقبولة ، وخالية من التزنخ.

6.4 يجب أن تكون متجانسة في اللون خالية من التبقع والشكل الجيري.

7.4 يجوز استخدام مواد مالئة مصرح بها صحياً لمرضى السكري.

5- الاشتراطات الكيميائية

1.5 أن لا تزيد نسبة الرطوبة على (٣ %).

2.5 أن لا تزيد نسبة الرماد الكلي على (٢.٥ %).

3.5 أن لا تزيد نسبة الدهون الكلية على (٣٥ %).

4.5 أن لا تقل نسبة مسحوق الكاكاو الجاف الخالي من الدهن عن (١٢%) في حالة الشوكولاتة السادة المحلاة ، وعن (٧%) في حالة الشكولاتة بالحليب.

6- الحدود الميكروبيولوجية

1.6 أن تكون الحدود الميكروبيولوجية طبقاً للحدود الواردة في المواصفة القياسية الخليجية رقم GSO 1016 الواردة في البند رقم 3.2 .

7- الملوثات المعدنية

1.7 أن تكون الحدود القصوى للمعادن الثقيلة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية رقم GSO/CAC 193 الوارد في البند 6.2.

8- التعبئة والتغليف

تكون التعبئة و التغليف في أغلفة وعبوات تحافظ على صفات المنتج وأن تكون نظيفة وخالية من العيوب ولا تؤثر على المنتج أثناء حفظة بها وأن تكون العبوات المستخدمة ، طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند 4.2.

9- البيانات الايضاحية

مع مراعاة ما ورد بالمواصفة القياسية الخليجية رقم GSO 9 " بطاقات المواد الغذائية المعبأة " يدون على العبوة البيانات التالية باللغة العربية بخط واضح غير قابل للإزالة ويجوز كتابتها بأحدي اللغات الأجنبية الاخرى الى جانب اللغة العربية :

1.9 اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية إن وجدت.

2.9 ارشادات للمستهلك متضمنه السعرات الحرارية فى وحدة التقديم.

3.9 تاريخ الانتاج – وتاريخ انتهاء الصلاحية.

4.9 اسم وعنوان المصدر وبلد المنشأ.

5.9 بدائل السكر المستعملة ونسبها.

6.9 ارشادات المستهلك طبقاً لتوجيهات الجهات الصحية المختصة.

10- المصلحات الفنية

تبقع	Spotting
بدائل السكر	Sugar Substitue
السعرات الحرارية	Caloric Value
محليات	Sweeteners
الاستعمالات التغذوية الخاصة	Speciel Dietary Uses
مادة مالئة	Filling Agent

11- المراجع

- المواصفة السورية رقم ١٩٠٢.
- المواصفة المصرية رقم ١٦٦٧.